

Socni kolac sa višnjama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4jaja
- 20 kašikašecera
- 23 kašikebrašna
- 1 kašikepraška za pecivo
- 1vanil šecer
- 200 mljogurta
- 50 mlulja
- oko 400 gvišanja

Priprema

Šecer i vanil šecer umutiti sa jajima zatim dodati jogurt pa ulje, a postepeno dodavati brašno koje smo promešali sa praškom za pecivo. Pravougaoni pleh srednje velicine namazati uljem i posuti brašnom. Sipati testo na koje stavljamo višnje tako što ih guramo prstom do dna, a zatim stavimo prostale visnje odgore da malo upadnu u testo. Zagrejati rernu na 250C peci oko 20-30 minuta dok ne porumeni. Posuti prah šecerom. Prijatno!

Savet

Ovaj kola? možete praviti i sa drugim sezonskim vo?em ali je meni najlepší sa višnjama...